



Rosso dei Picchi

Ein leicht prickelnder Perlwein, vom Bouquet her delikat und sehr angenehm als Aperitif, wenn er kühl serviert wird. Optimal zu genießen mit frischem und reifem Käse und als Dessertwein.

Alkoholgehalt

12% Vol.

Weinbereitungstechnik

Mazeration zu kontrollierter Temperatur, Dèlestage und Macrooxygenation. Ausbau in Stahlbehältern und Nachlagerung auf der Feinhefe

Anbaugebiet

Friaulische Ebene

Boden

lehmig-tonhaltiger Boden mit kalkigem Untergrund

Erziehungsmethode

modifiziertes Guyot-System

Bepflanzungsdichte

4.000 Reben pro Hektar

Ertrag pro Hektar

180 q/ha

Restzucker

10 g/l